FRANKE

Evolution

The art of excellent coffeemaking

Sécurité...

Nous vous prions d'observer les consignes de sécurité!

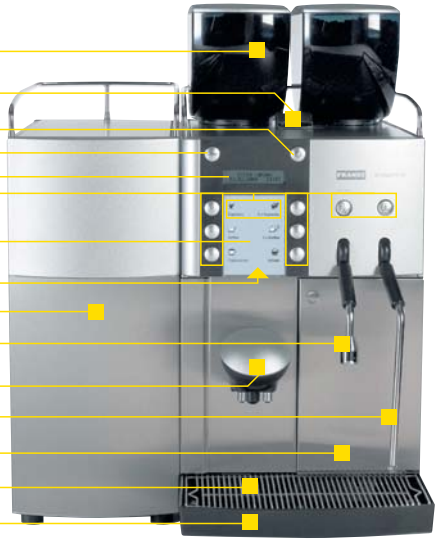
Mode d'emploi

Evolution

Votre machine à café en résumé

Nous vous félicitons de votre achat d'une machine à café Franke. Vous vous êtes décidé pour une machine de haute qualité, développée et fabriquée d'après les techniques les plus récentes. Franke Kaffeemaschinen AG fabrique ses machines sous les normes ISO 9001 et ISO 14001. La certification est continuellement contrôlée par des offices externes.

Le système



- Réservoir à grains de café/Moulin
- Entonnoir à café moulu (ouvrir le couvercle)
- Unité de commandes
  - MARCHE/ARRET
  - STOP Ecoulement/Rincer/Nettoyer
  - Affichage
  - Choix de produits ou touches de fonctions voir menu client [pages 7/8]
  - Champ d'inscription
- Lecteur de cartes à puce
- Réfrigérateur avec réservoir à lait*
- Ecoulement eau chaude*
- Ecoulement café/lait*
- Buse à vapeur*
- Porte du bac à marcs
- Grille d'écoulement
- Récipient égouttoir

Options*

Les produit

LAIT		CAFE		EAU	VAPEUR
• Lait froid	• Café au lait	• Ristretto	• Eau chaude	• Vapeur	
• Lait chaud	• Cappuccino	• Espresso	• Eau froide	• Autosteam	
• Mousse	• Macchiato	• Café			

La mise en marche

Installation/Mise en service

–> se fait par des spécialistes de votre fournisseur. Les produits et les réglages de base sont programmés selon votre demande. Vous pouvez vous-même faire des changements dans la fonction «Menu client» [pages 8-10].

Appareil raccordé mais déclenché: Etat d'exploitation «Energy-Save-Mode»

Stand by

...

Enclencher/Chauffer

Ouvrir la conduite d'eau! Remplir grains/lait!

ou

Minuterie automatique [page 9]

Température d'exploitation atteinte

Enclencher l'unité frigorifique

ouvrir

Utiliser

Appareil prêt à l'emploi!

Pour les réglages voir pages 8-10

Sécurité...

– Température ambiante	min. 10 °C max.32 °C
– Distance paroi arrière	min. 20mm
– Emission de bruit évtl. (Exploitation vapeur)	>70dB (A)!

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant la mise en marche de l'appareil. Pour des dommages résultants de la non-observence de ces instructions, Franke Machines à café décline toute responsabilité. Gardez ces instructions de façon à ce qu'elles soient à tout temps à portée de main, aussi pour d'autres utilisateurs.
Si la machine à café est mise hors service ou n'est plus utilisée, elle doit être débranchée du courant et de l'eau. Les prescriptions locales sont appliquées.

Préparer des boissons

Produits café et lactés...

- Remplir de grains de café (réservoir 1, évtl. 2/3)
- N'utiliser que du lait pasteurisé et frigorifié en parfait état!
- Si aucune mousse de lait est produite, nettoyer les buses d'air (voir page 5, Conseil)

... ou eau chaude / vapeur

1 Placer les tasses

* v. Double portion

Symboles:
presser TOUCHE
presser TOUCHE 2x
= Fonction de «ALT»

plonger!

2 Choisir le produit

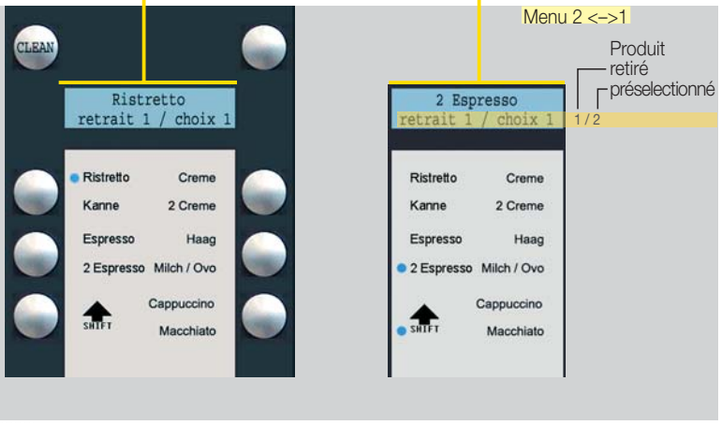
! Menu 1 et 2 sont des exemples.
Pour les réglages selon vos besoins voir pages 8/9
L'inscription de produit peut se différencier selon la déclaration d'appareil.

...de Menu 1 p.ex. 1 ristretto

...ou de Menu 2 p.ex. 2 espresso

SHIFT +

anticipé STOP avec CLEAN –> annule simultanément TOUT les produits préselectionnés!



CONSEILS

Préselectionner les produits (annuler voir au-dessus)
PAS VALABLE pour café moulu/lait/mousse de lait/vapeur/eau/Self/mode de décompte

Si programmé ainsi sortir les produits simultanément

! Ne pas utiliser de café soluble

! Il faut vider le marc à café à chaque ouverture de la porte du bac à marcs

Café moulu

remplir de café moulu

Double portion p.ex. 2 cafés

[si dans le menu] ou double clic! (= Fonction de «ALT»)

–> possible dans menu 1 et menu 2!

CONSEIL

! Double clic seulement possible si programmé!

! Quantités préprogrammées
Pour des réglages selon vos besoins voir pages 8/9

Eau chaude

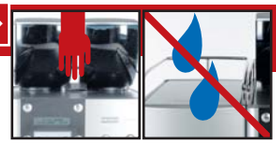
Vapeur

anticipé ou comme programmé

nettoyer proprement!

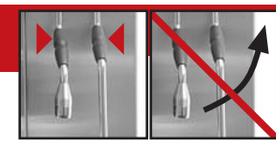
Sécurité...

ATTENTION!
DANGER DE BRULURES
DANGER DE BLESSURES



Ne JAMAIS introduire les mains dans les réservoirs à grains pendant
Verser AUCUN liquide sur la surface de pose des tasses ou dans la réservoir a grains.

Ne JAMAIS manier sous les buses ou l'écoulement pendant la distribution de



Toucher QU'au protège-main!

Ne pas pivoter la buse en hauteur pendant la prise de vapeur

Maintenir / nettoyer l'appareil

SYSTEME CAFE

Nettoyer AU MOINS 1x PAR JOUR
– La procédure de nettoyage du système café dure env. 5 min./avec système lait env. 7 min.
– N'utiliser QUE les produits de nettoyage recommandés par Franke (voir page 7)!

Rinçage et nettoyage journalier

Procédure de rinçage

AUTOMATIQUE si programmé par le technicien de service ou MANUEL → Démarrer le rinçage (Double clic!)

! Le rinçage NE remplace PAS le nettoyage journalier! Il est nécessaire pour éviter des résidus dans la zone café/lait!

Nettoyage journalier

1 Démarrer le nettoyage **3 sec.!**

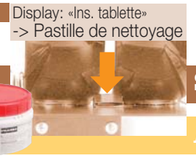
2 Sortir le bac **en 20 sec.!**

3 Vider le bac

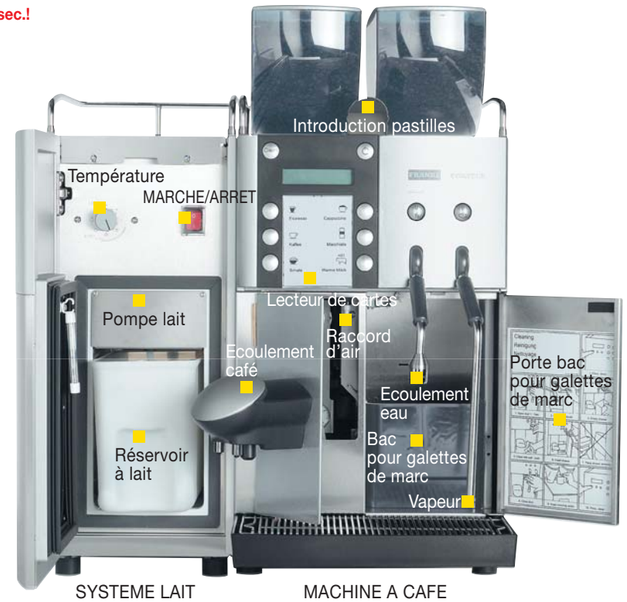
4 Laver/sècher le bac

5 Nettoyer l'espace du bac à marc

6 Remettre le bac/ fermer la porte

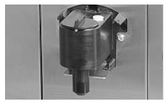


7 Display: «Ins. tablette» -> Pastille de nettoyage



SYSTEME LAIT MACHINE A CAFE

Tête à mousser



Buse d'eau amovible (nettoyer si entartrer)

Buse vapeur amovible

SANS SYSTEME LAIT

Continuer cycle → Temps de nettoyage env. 5 min. → terminé quand display… → 8 → Enlever/nettoyer la grille d'écoulement → 9 → Nettoyer/sècher le récipient → 10

AVEC SYSTEME LAIT

Continuer cycle → 8 → Display: «Remplir détergent» Enlever le réservoir à lait → 9 → - Remplir de détergent → 10 → Remplir d'eau froide → 11 → - Insérer le réservoir à lait - Fermer la porte → Tuyau! → 12 → Continuer cycle **Temps: env. 7 min.!**

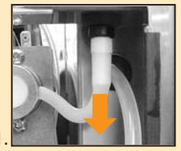
Mettre le LAIT au frais!

Dosage voir emballage!

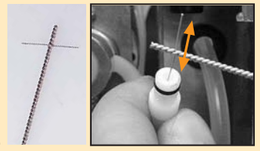
C O N S E I L

S'il n'y pas de mousse, nettoyer buse:

1. Ouvrir la porte sortie



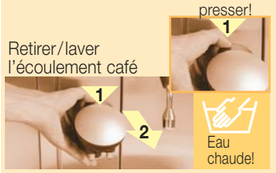
2.



3. Considéder le passage

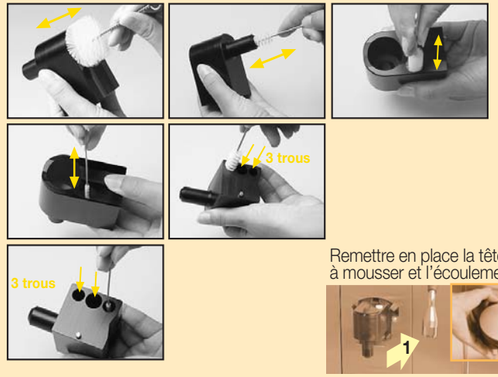
Nettoyage de la tête à mousser au besoin

Retirer/laver l'écoulement café → presser! 1 → Eau chaude!



Retirer/laver la tête à mousser → Eau chaude/ Utiliser le produit de nettoyage doux!

Nettoyer tous les trous avec la brosse adéquat



Remettre en place la tête à mousser et l'écoulement café

15 Remplir d'eau froide

14 Vider les restes du détergent/ Laver le réservoir à lait

13 Display: «Rincer s.v.p.» -> Retirer le réservoir à lait

16 - Insérer le réservoir - Fermer la porte

17 Continuer cycle

18 Quand terminé: - Enlever / nettoyer la grille d'égouttement - Laver/sécher le récipient

Les systèmes café ET lait sont nettoyés!

Sécurité…

NE JAMAIS aspèrger avec un tuyau ou machine à haute pression!

NE JAMAIS manier sous les buses ou l'écoulement pendant le rinçage/nettoyage!

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit abrasif!

Votre service clientèle

Produits auxiliaires, pièces détachées, service

- Les accessoires, produits auxiliaires et pièces détachées originaux de FRANKE sont les meilleurs garants pour un fonctionnement durable et impeccable de votre machine.

Accessoires utiles

Coffret vide, produits auxiliaires
Art.-Nr. 1Y 320 268

- Coffret vide avec insertion mousse
- Mode d'emploi Evolution
- Adjust-Card
- Produits de nettoyage
- Set de brosses
- Pastilles de nettoyage
- Pinceau de nettoyage

Produits auxiliaires

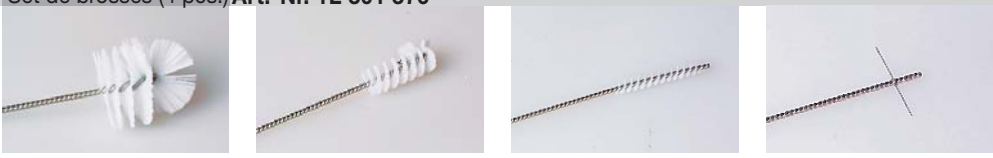
spécialement recommandés et testés par Franke

Pastilles de nettoyage **Art.-Nr. BK 300 935**

Produit de nettoyage **Art.-Nr. BK 301 732**

–>Nettoyage système lait [page 6]

Set de brosses (4 pcs.) **Art.-Nr. 1L 301 376**



Pinceau de nettoyage **Art.-Nr. 1L 301 160**

Adjust-Card **Art.-Nr. 10 300 924**

Pièces détachées/service

Pour travaux de maintenance/réparations/pièces détachées/...

Votre partenaire de service compétent (tampon société)

HOTLINE

Fabricant

Franke Kaffeemaschinen AG
Dorfbachstrasse 2
CH-4663 Aarburg
Suisse

Tél. +41-62-787 31 31
Fax +41-62-787 30 10
web www.km.franke.ch
e-mail kmch@franke.com

Réglages selon vos besoins...

Votre menu client

- Vous avez besoin de votre Adjust-Card pour y accéder
- Une protection d'accès avec un code PIN est programmable. -> voir menu no. 9

A Adjust Card

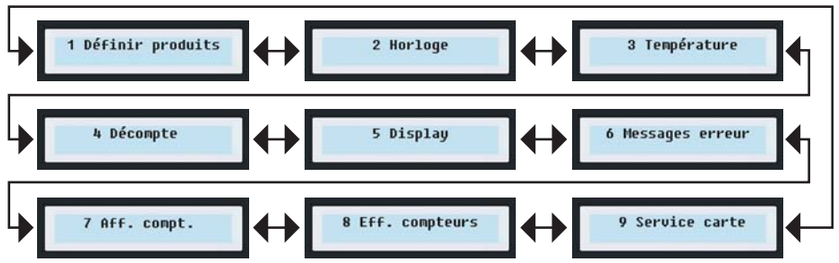
Enlever APRES les réglages!

CONSEIL

Introduire la carte à puce avec la puce à l'envers

B Le menu client

apparaît automatiquement quand l'Adjust-Card est introduite:



CONSEIL

Les menus ci-dessous changent suivant le produit!

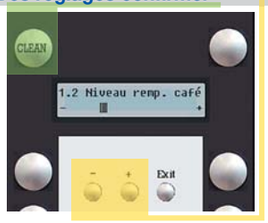
1) Choisir
Menu ou parameter

2) Confirmer le choix

CLEAN = touche ENTER
- Confirmer le choix
- Des mises au point des paramètres assurer

3) Des paramètres ajuster

4) Des réglages confirmer



EXIT = Cié retoure
- Quitter le menu avec les réglages PREALABLE
- Quitter menu

C Vos règlages

...programmer votre Evolution selon vos besoins

Nous vous prions d'observer les indications dans les display. Ils complètent les indications suivantes selon la dernière version du logiciel d'exploitation de votre machine.

Dépendant de la configuration de la machine certains menus n'apparaissent pas!

Sécurité...

ATTENTION !

Débrancher l'appareil pendant des travaux de réparation ou de contrôle!

REGLAGES

1 Définir produits

- **1 Choix produit** — Choisir la touche pour: Produit café/lactés - menu 1/2 - ALT Menu 1/2; Eau/vapeur
- **2 Niveau remp. café** — régler
- **3 Quant.mout.gauche** — régler
- **4 Quant.mout.droite** — régler
- **5 Préinfusion** — régler
- **6 Niveau lait** — régler
- **7 Temp. lait** — régler
- **8 Niveau mousse** — régler
- **9 Temp. mousse** — régler
- **10 Niveau eau chaud** — régler
- **11 Niveau eau froide** — régler
- **12 Quantité vapeur** — régler
- **13 Temp. Auto-Vapeur** — régler
- **14 Pression** — régler
- **15 Prix** — régler

2 Horloge

- **1 Date** — Année, Mois, Jour de semaine — régler
  - Avec **CLEAN** une position plus loin
- **2 Heure** — Heure [h], Minute [min] — régler
  - Avec **CLEAN** une position plus loin
- **3 Minuterie ON** — Avec **CLEAN** une position plus loin — régler
- **4 Minuterie OFF** — h, min — régler
- **5 Jours de sem.** — Avec **CLEAN** une position plus loin — régler
  - *les jours actifs en MAJUSCULES!

3 Température

- **1 Café** — régler
- **2 Temp. vapeur** — régler

4 Décompte

- **1 Fonction crédit** — OUI, NON — régler

5 Display

- **1 Langue** — Choisir la langue pour display — régler
- **2 12 h / 24 h mode** — 24 / AM, PM — régler

6 Messages err.

choisir

7 Aff. compt.

- **1 Machine total** — levages
- **2 Cycles piston** — levages
- **3 Filtre d'eau** — litres
- **4 Moulin gauche** — heures
- **5 Moulin droite** — heures
- **6 Nom. du nettoyage**
- **7 Prod. café total**
- **8 Prod. lait**
- **9 Prod. eau total**
- **10 Prod. Norm.** — -> Menu 1
- **11 Prod. Alt** — -> Menu 1 double portion
- **12 Prod. Shift** — -> Menu 2
- **13 Prod. Shift-alt** — -> Menu 2 double portion

Le menu quitter avec **EXIT** — choisir

8 Eff. compteurs

- **1 Produit total** — Produit total, Compteur produit
- **2 Compteur prod.** — Avec **CLEAN** une suppression activer — choisir

9 Service carte

- **1 Enter Pincode** — Le code est demandé à l'enclenchement! — nombre choisir
  - Avec **CLEAN** une position plus loin
  - SANS Code: Code 0

Code	Message	Mesures
1	RAM ext.	Contacter le service client! ■
2	Manque écoulement	L'écoulement de café n'est pas ou pas correctement monté.
3	Porte ouverte	Fermer la porte/Bac à marcs doit être vidé avant la fermeture de la porte!
10, 11, 14	Sonde temp.	Contacter le service client! ■
15, 18, 19	Sonde temp.	Contacter le service client! ■
12, 16, 20	Diff. temp.	Contacter le service client! ■
13, 17, 21	Surchauffe	Contacter le service client! ■
22, 23, 24	Timeout chauffage	Contacter le service client! ■
30, 31	Alim. eau	Contacter le service client!
32	Alim. vapeur	Contacter le service client!
40-46	Timeout moteur	Contacter le service client!
50, 54	Chipcard lire	Contacter le service client!
51, 52, 53, 55	Chipcard ident.	Contacter le service client!
57, 58, 59, 60	Chipcard ecrire	Contacter le service client!
100	Bac à marcs plain	Le bac à marcs de café doit être vidé.
110	Débit mètre	Contrôler l'arrivée d'eau et nettoyer le piston supérieur; évtl. contacter le service client!
120	Pas de grains café	Remplir le reservoir à grains et presser à nouveau la touche.
130	Remplir lait	Contrôler, remplir/Insérer le bac correctement.
140	Communication	Contacter le service client!
150	Vider Bac à marcs	Le bac à marcs de café doit être vidé.
160	Batterie vide	Contacter le service client!

CONSEIL

Enclencher/déclencher l'appareil: si message d'erreur continu à apparaître -> consulter la liste

Mettre la machine hors usage ■

This TSM SUCCESS MANUAL® has been examined by Electrosuisse for conformity with the safety relevant standards, and has been analysed by an applicationoriented risk analysis for the completeness and correctness of the indications for a safe use of the appliance. Thereby we assume a use with which can be reckoned based on common sense.

TSM® TSM SUCCESS MANUAL®
Safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

electrosuisse

1203_3